



MENUS '4 SAISONS' | DU 23 DÉCEMBRE 2024 AU 29 DÉCEMBRE 2024 |

Centre Loisirs. - Déjeuner

Du 23 décembre au 29 décembre

LUNDI

Pizza au fromage
Oeufs durs à la florentine
Petit suisse aromatisé
Fruit **BIO** de saison



MARDI

Betteraves en salade
Chili végétarien
Riz **BIO**
Fraidou
Compote de pommes **BIO**



MERCREDI

JEUDI

Velouté de légumes du chef
Lasagnes bolognaise
Vache qui rit **BIO**
Flan vanille



VENDREDI

Taboulé **BIO** du chef
Sauté de volaille aux olives
Jeunes carottes au jus
Yaourt nature **BIO**
Gâteau au yaourt du chef



RECETTE ANTI-GASPI'

Un moyen de lutter contre le gaspillage alimentaire !

10M de tonnes d'aliments sont jetés par an. Pour limiter ce gaspillage, voici une idée de recette à faire chez vous :

CHIPS D'ÉPLUCHURES DE LÉGUMES



Ingrédients :

- Epluchures de légumes
- Huile d'olive
- Epices de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail...
- Sel

Préparation :

- Rincer les épluchures
- Ajouter l'assaisonnement
- Ajouter un filet d'huile d'olive sur le tout
- Enfourner 15 min à 200°C

PLUS QU'À VOUS RÉGALER !



SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS *





MENUS '4 SAISONS' | DU 30 DÉCEMBRE 2025 AU 05 JANVIER 2025 |

Centre Loisirs. - Déjeuner

Du 30 décembre au 05 janvier

LUNDI

Salade de pâtes **BIO**
Cordon bleu
Choux fleurs persillés
Saint nectaire AOP
Compote de pommes bananes



MARDI

Salade de haricots verts **BIO**
Fishburger
Frites
Yaourt nature **BIO**
Fruit de saison



MERCREDI

JEUDI

Macédoine mayonnaise
Tortellini épinards sauce provençale
Cantal AOP
Flan chocolat



VENREDI

Salade verte **BIO**
Calamar à la romaine
Purée de courges
Yaourt aromatisé
Gâteau basque



RECETTE ANTI-GASPI'

Un moyen de lutter contre le gaspillage alimentaire !

10M de tonnes d'aliments sont jetés par an. Pour limiter ce gaspillage, voici une idée de recette à faire chez vous :

CHIPS D'ÉPLUCHURES DE LÉGUMES



Ingrédients :

- Epluchures de légumes
- Huile d'olive
- Epices de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail...
- Sel

Préparation :

- Rincer les épluchures
- Ajouter l'assaisonnement
- Ajouter un filet d'huile d'olive sur le tout
- Enfourner 15 min à 200°C

PLUS QU'À VOUS RÉGALER !



SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS *

